

Referenceprøver ved smagsbedømmelse af hvidkål under opbevaring

Reference samples for organoleptic evaluation of white cabbage during storage

Holger Hansen

Resumé

Ved løbende smagsbedømmelse af beholdninger af hvidkål, der anvendes som råvare til kogte industriprodukter, kan det være vanskeligt at fastholde smagsindtrykket fra gang til gang.

Der er udarbejdet en metode efter hvilken, der kan fremstilles referenceprøver. Prøverne koges i kogeposer, fryses og optøs i mikrobølgeovn.

Nøgleord: Hvidkål, smagsbedømmelse, referenceprøver.

Summary

When running organoleptic evaluation of white cabbage stored and used for boiled industrial products, it is difficult to maintain the taste of the reference sample.

A method has been created to make reference samples for use during a limited period of time. The samples are boiled in a plastic bag frozen and thawed in a microwave oven.

Key words: White cabbage, organoleptic evaluation, reference samples.

Indledning

Ved løbende smagsbedømmelse af hvidkål som råvare til kogte industriprodukter, kan det være vanskeligt at fastholde smagsindtrykket fra gang til gang. Desuden er det begrænset, hvor stort et antal prøver, de enkelte smagsdommere kan bedømme pr. dag.

Der er derfor udarbejdet en metode efter hvilken, der kan fremstilles referenceprøver fra f.eks. indlagring og de enkelte bedømmelser under lagerperioden.

Metodik

Med en konisk kniv udtages 2–3 kegleformede propper af de enkelte hoveder, der mærkes for senere identifikation. Propperne anbringes i kogeposer (polyester 12 μ /polyethylen 70 μ). Poserne varmesforsegles og koges i vandbad i 15 minutter og fryses ved -20°C .

Ved følgende bedømmelse udtages af de samme hoveder igen 2–3 propper, der koges og fryses. Ved smagsbedømmelsen optøs prøverne direkte i poserne i en mikrobølgeovn. Optønings-tid ca. 15 sekunder.

Bemærkninger

Når kålen opbevares ved $0-2^{\circ}\text{C}$ kan der udtages i alt 10–12 propper af hvert hoved i løbet af 6–8 måneder, uden der sker udtørring eller sker angreb af råd. Egnetheden som referenceprøver er i frosen tilstand flere måneder.

Mærkningen sker bedst med små stykker aluminiumsfolie, der fæstnes på stokken med en nip-senål.

Manuskript modtaget den 2. november 1984.